

## EKITALDIAK-EVENTOS / SAGARRA-MANZANA / SIDRA-SAGARDOA

## Sidra a ritmo de kirikoketa en el lagar.

SAGARDOAREN LURRALDEA - 04/11/2013 · 15:11 · Editar

Sin comentarios



**Jo ala Jo Kultur Taldea celebró ayer en Arizkun la Kirikoketa Besta prensando 1.600 kilos de manzana.**

Cientos de personas abarrotaron ayer el lagar de Gamioxarrea en Arizkun, donde Jo ala Jo Kultur Taldea, celebró la XIV edición de la Kirikoketa Besta.

Para comenzar la jornada se llevó a cabo una kalejira con músicos desde la Herriko Etxea. Se escenificó como se realizaba antaño, con los baserritarras llevando su manzana hacia el lagar de Gamioxarrea en una carreta y también acudieron los llamados 'pegones', que se ocupan de machacar las manzanas para elaborar la sidra. Al llegar a la casa-lagar, se

acordó su jornal, así como el precio para la última carga de manzana.

Desde las once comenzó la producción de sidra en el antiguo lagar del siglo XVIII. Vecinos y visitantes que se acercaban a Gamioxarrea iban notando el intenso olor a manzana, una vez que comenzó el machaque con las largas mazas de madera. La cadencia de los golpes de las mazas sobre el lagar impone un ritmo que hace más llevadero el trabajo, y que se conocía con el nombre de Kirikoketa. «Ha venido mucha gente, incluso demasiada». En algunos momentos resultaba complicado bajar de un piso a otro del lagar porque mucha gentes se quedaba a ver el proceso de elaboración de sidra en las mismas escaleras. En la parte de arriba esperan las manzanas, que caen por una abertura al lagar. A medida que las van machacando, se echan más. Las machacadas, o lo que queda de ellas, se va apartando a un lado y cuando se tiene una buena cantidad se realiza una pirámide con ellas, sobre la que se van colocando los tablones de la prensa sobre los que luego se va aumentando la presión. Pasado el mediodía se comenzaba a montar la prensa de madera, el antiguo tesoro de Gamioxarrea, recuperado hace años. Con todas las maderas montadas, comenzaba la prensa y se podía ver, y también probar el mosto obtenido después del trabajo.

#### Exposición y degustaciones

Además, fuera del lagar, los productores caseros de sidra de Baztan pudieron llevar sus sidras y mostos para que las valorasen un enólogo, un botánico y dos sidreros. Los asistentes pudieron degustar diferentes sidras, ofrecidas por la Asociación de Sidreros Navarros 'Dolarea'. La jornada se completó con exposición y venta de diferentes productos artesanos derivados de la manzana, degustación de distintas variedades de manzana autóctona. No faltó la música popular y dantzas. Tras el trabajo esta vez sobre tablas, sonó la kirikoketa. Además se celebró una comida para unas 140 personas y por la tarde tras la kalejira tuvo lugar una segunda prensada y conciertos.

#### Bozate, paseo por memoria

Para completar el fin de semana también desde Jo ala jo han organizado diversos actos que se desarrollarán hoy bajo el título 'Bozate, paseo por la memoria'.

A las 11.00 h. desde Lamiarrita hacia las calles de Bozate, kalejira con gigantes, xulubitaris, gaiteros, danzantes. A las 12.30 h. en la Plaza de Bozate tendrá lugar un reconocimiento al lugar más fructífero en tamborreros y danbolines de Baztan.

Se ofrecerá al barrio y sus vecinos una 'dantza-jauzi' o mutildantza nueva compuesta con antiguos pasos y música. Se cumplen 125 años de la actuación que realizaron en Barcelona un grupo de dantzaris de Baztan, y en recuerdo de Juan León Ustariz Zaldúa con la mutildantza denominada 'Tellarin' y presentación de una nueva Mutildantza. La jornada se cerrará con una comida de los participantes en Lamiarrita.

**Fuente:** El Diario Vasco.

**Tags:** Arizkun, Gamioxarrea, kirikoketa, Kirikoketa Besta, lagar, sagardoa, Sidra, Tolare, txalaparta

#### Anterior post

Sagardoetxea celebrará "Hip Hip Urri!" también el Día del País Vasco del 25 de octubre. Urriaren 25ean ospatuko den Euskadiko Egunean ere

## Sagardoaren Lurralde



Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga  
t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575  
info@sagardoarenlurralde.com  
www.sagardoarenlurralde.com

RSS Feed  
Twitter  
Facebook

#### Buscar / Bilatu

#### Categorías

Azokak-Ferías  
Ekitaldiak-Eventos  
Errezetak-Recetas  
Esperientziak-Experiencias  
Formazioa-Formación  
Gastronomia-Gastronomía  
Historia-Historia  
Kultura-Cultura  
Lehiaketak-Concursos  
Museos-Museoak  
Sagarra-Manzana  
Sagastia-Manzanal  
Sidra-Sagardoa  
Sidrerías-Sagardotegiak  
Turismoa-Turismo

#### Post Recientes



Sidra a ritmo de kirikoketa en el lagar.



Sagardoetxea celebrará "Hip Hip Urri!" también el Día del País Vasco del 25 de octubre.



Diccionario del manzanal: variedades de manzana.



Receta de ensalada de manzana.

Sagardoetxeak "Hip Hip Urri!" jarduera eskainiko du.

## Tu comentario / Zure komentarioa

Registrado como Sagardoaren Lurralde. Desconectar »

Enviar



Año 1908. Congreso Pomológico de Saint Brieuc (Francia). Memoria presentada por el Director de la Granja de Fraisoro, D. Henri Delaire (Primera parte).

### Comentarios recientes

**Sagardoaren Lurralde en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**agandamin en XIV. "Kirikoketa Besta" en Arizkun, el 2 de noviembre.**

**Aritz en XXVIII Sagardo Eguna de Donostia, el 7 de septiembre.**

**Hsedfuloi en Deporte rural del mundo de la sidra en XII Sagarduzta.**

**david en Sidrería Saizar, nueva fachada e imagen más moderna.**

### Links



txotx.info

Sagardoetxea

Sagardodenda

SagardoPedia

SAGARDUN

El territorio de la sidra  
Qué hacer  
Comer en sidrería  
Qué visitar  
El museo  
Blog  
Quiénes somos

**SAGARDOAREN  
LURRALDEA**  
el territorio de la sidra

Kale Nagusia 48  
20115 Astigarraga

t: 00 34 943 550 575  
f: 00 34 943 559 575

[info@sagardoarenlurralde.com](mailto:info@sagardoarenlurralde.com)  
[www.sagardoarenlurralde.com](http://www.sagardoarenlurralde.com)  
[twitter](#) [facebook](#)

© 2012 Consorcio Sagardun. Todos los derechos reservados. · [Términos de uso](#)

.....

.....

.....